



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

RIBOLLA GIALLA

COLLIO 2019



Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Ribolla gialla

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,70 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con maturazione sui lieviti
4 mesi con frequenti batonnage.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle
condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Vino autoctono con origini antiche nel Collio, di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumo lieve e floreale con note di mela verde.

Sapore asciutto e fragrante.

Accostamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo con crudité di pesce e sushi. Da provare con le sarde, la frittura di pesce e uova di pesce. Va servito a 12°C.